

CHRISTA WENIGER

WESTFALEN



Gerichte unserer *Kindheit*

Rezepte und Geschichten

WESTFALEN

CHRISTA WENIGER

Gerichte
unserer Kindheit

Rezepte und Geschichten



Wartberg Verlag

Bildnachweis

picture-alliance/Presse-Bild-Poss: Cover;

Christa Weniger: S. 5, 11, 21, 23, 27, 33, 35, 37, 41, 49, 51, 53, 63, 65, 71, 73, 75,
79, 81, 91, 93, 95, 101, 105, 109, 113, 115, 117, 119;

Ernst Bednarz: S. 7, 9, 15, 19, 29, 31, 47, 55, 69, 77, 83, 97, 99, 111, 123;

Karl-Heinz Johannpeter: S. 13;

Günter Pesch: S. 17, 39, 45, 57, 61, 85, 107;

Ulrich Karlheim: S. 25;

Ullstein bild – Sven Simon: S. 59;

Michael Zwar: S. 67;

Alois Wiczorek: S. 87, 103;

Archiv der Stadt Hamm: S. 43;

Archiv der Stadt Winterberg: S. 89;

Archiv der Stadt Münster: S. 121.

1. Auflage 2017

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks
und der fotomechanischen Wiedergabe.

Satz und Layout: Christiane Zay, Potsdam

Druck: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03 - 9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-2983-0



Liebe Leserin, lieber Leser,

sinnbildlich für Westfalen stehen der westfälische Schinken, Pumpnickel und Korn. Jedoch hält die westfälische Küche so viele Gerichte bereit, die in Vergessenheit gerieten, würden sie nicht aufgezeichnet! „Blinder Fisch“ – was soll das sein, fragte ich mich oder – wie lautet das Rezept für „Himmel und Erde“? Diese und weitere Fragen klärt dieses Erinnerungsbuch. Überrascht war ich, wie viele bekannte Künstler, Politiker, Sportler aber auch Menschen wie du und ich bereit waren, eine Geschichte aus ihrer Kindheit zu erzählen. Allen sechzig Ideengebern danke ich hierfür herzlich.

So bunt, wie die Geschichten der Einzelnen, so abwechslungsreich ist auch das Buch geworden.

Eine Einsicht, die ich gewann, war, dass die Familien damals – nicht nur meine eigene – aus viel mehr Personen bestanden. Da saßen nicht selten sechs und mehr hungrige Mäuler um den Tisch. Die Aufgabe der Hausfrau war es, ausreichend viel und günstig zuzubereiten. Natürlich konnte es nicht täglich etwas Besonderes, gar das Lieblingsgericht, sein. Das gab es ab und zu und so hielt sich die Sehnsucht danach und die Erinnerung daran bis heute.

Das Leben war früher sehr viel anders. Während der Vater das Geld für den Lebensunterhalt verdiente, war die Mutter für das Wohl der Familie zuständig. Sie war verantwortlich dafür, dass alle ordentlich zur Schule oder zur Arbeit gingen, wusch die Wäsche meist noch per Bürste und Waschbrett, kaufte Lebensmittel ein und war erstaunt, wie viel sie wieder bezahlen musste. Am Monatsende wurde das Geld manchmal so knapp, dass beim Lebensmittelhändler angeschrieben werden musste. Man kaufte auf Pump. Aber das galt für viele Anschaffungen jener Zeit – den neuen Mantel, die erste Waschmaschine, den Fernseher – vom Goggomobil oder VW Käfer ganz zu schweigen. Wir lebten in einer aufstrebenden Zeit, die inzwischen von der Erinnerung noch vergoldet wird.

Christa Weniger

MOHNKLÖBE

Zutaten

(für 4 Personen)

1 l Milch

250 g gemahlener Mohn

4 EL Zucker

5 EL Rum

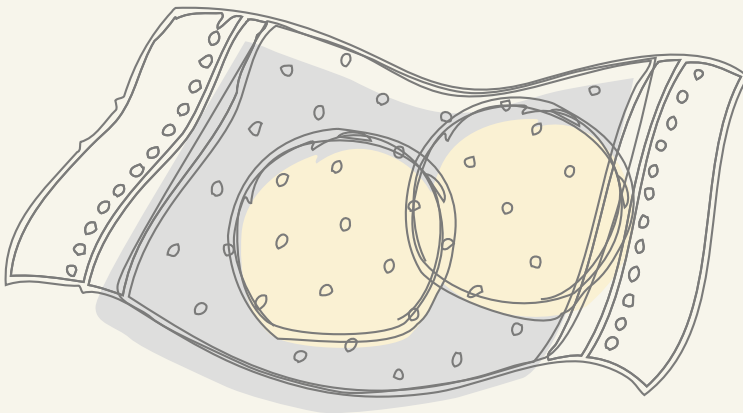
50 g Rosinen

50 g Mandelblättchen

Toastbrot

Zubereitung

Die Milch wird erhitzt, nicht gekocht, und der Mohn darin gebrüht. Den Zucker, den Rum, die gewaschenen und verlesenen Rosinen und die Mandelblättchen werden mit der Mohnmasse vermengt. In eine Glasschüssel wird eine Schicht der Masse gefüllt. Sie darf sämig sein, damit die daraufgefügte Toastbrotsciben durchziehen können. Man legt sie so, dass sie bis an den Rand reichen. Dann folgt wieder eine Schicht Mohnmasse. Stets Mohn und Toastbrot im Wechsel verarbeiten. Die oberste Schicht bildet Mohn. Darüber können Mandelblättchen gestreut werden.





Weihnachten ist die richtige Zeit für Mohnklöße.

Kartoffelsalat und Mohnklöße an Weihnachten

Meine Kindheit und der Gedanke an gutes Essen stehen eng zusammen. Besonders an den Feiertagen gab es Köstlichkeiten. So erinnere ich mich gern an die Weihnachtsfeiertage.

Traditionell aßen wir am Heiligen Abend Kartoffelsalat und Bockwurst. Der Kartoffelsalat wurde während des Vormittags von meiner Mutter angefertigt mit vielen Zwiebeln und Senf.

Nachmittags gingen wir in den Kindergottesdienst. Unsere Mutter war im Kirchenchor und sang alljährlich im Hauptgottesdienst. So besuchten mein Bruder und ich auch noch den Hauptgottesdienst, um danach mit unserer Mutter nach Hause zu laufen.

In der Zwischenzeit zauberte unser Vater weihnachtliche Stimmung in unsere kleine Wohnung. Er stellte den Weihnachtsbaum auf und schmückte ihn. Das Wichtigste aber waren unsere Geschenke! Die legte er unverpackt unter den Weihnachtsbaum und während wir aßen, gingen unsere Blicke oft zu den bunt gemusterten Textilien und Kartons mit den Spielen.

Alles war in ein geheimnisvolles Licht getaucht. Der Kerzenschein tanzte bei jedem Luftzug auf den Gaben unter dem Bäumchen. Ich glaube nicht, dass wir Kinder viel essen konnten, weil wir zu aufgeregt waren. Vielleicht aber hatten wir von der traditionellen Vorspeise – Mohnklöße – schon zu viel verputzt.

Heike Gradwohl, Schwerte

POLNISCHE KLÖBE

Zutaten

(für 4 Personen)

1,5 kg Kartoffeln

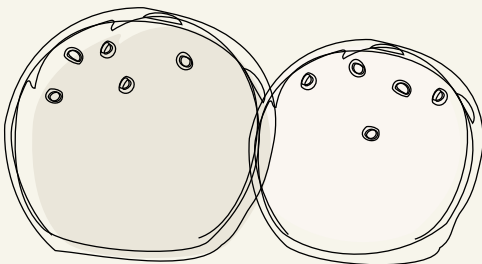
2 Eier

4 EL Mehl

1 Prise Salz

100 g fetter Speck

1 große Zwiebel



Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält, gerieben und in einem Trockentuch ausgedrückt.

Man gibt die Masse in eine Schüssel und zieht die Eier und das Mehl darunter. Alles wird mit Salz abgeschmeckt.

Danach wird die Masse auf einen umgestülpten Topfdeckel gestrichen.

Mit einem Löffel werden etwa esslöffelgroße, unregelmäßig geformte Stücke abgeteilt und einzeln in das zuvor erhitzte, gesalzene Wasser in einen großen Kochtopf gegeben.

Nun lässt man alles bei mäßiger Hitze ziehen.

Inzwischen wird der Speck in Würfel geschnitten und in einer Pfanne ausgelassen. Die in Ringe geschnittene Zwiebel lässt man im ausgelassenen Fett bräunen.

Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel werden sie aus dem Kochwasser gehoben und auf einem Teller mit Fett und Zwiebelringen angerichtet.

Wenn Besuch kam, war
im Schlafzimmer
der meiste Platz (1955).



Polnische Klöße – ein Genuss!?

Wenn mein Bruder von unserer Mutter gefragt wurde, was sie kochen sollte, antwortete er meist: Buletten mit Blumenkohl.

Da war mein Wunsch schon einfacher umzusetzen. Er lautete – Grüne Klöße. Wir sagten allerdings – Polnische Klöße. Ob sie wirklich ihren Ursprung in Polen haben, weiß ich nicht. Sicher ist, dass unsere alte Heimat im heutigen Polen liegt und das Rezept noch aus jener Zeit stammt.

Grüne Klöße sind während des ganzen Jahres herstellbar. Kartoffeln waren auch damals meist verfügbar – anders als Blumenkohl.

Genau erinnere ich mich an die Herstellung. Kartoffeln schälen, reiben und durch ein Tuch drücken. Mit Salz, Eiern und Mehl verrühren und die grau-grüne Masse auf einen umgestülpten, großen Topfdeckel streichen. Inzwischen siedete das Wasser in einem großen Topf auf dem Herd. Mit einem Esslöffel teilte Mutter unregelmäßig große Stücke des Teiges auf dem Topfdeckel ab und ließ sie in das gesalzene Wasser plumpsen.

Schon aus einiger Entfernung hörte ich, was an diesem Tage auf dem Küchentisch stehen würde – mein dampfendes Lieblingsgericht. Der Löffel machte ein helleres Geräusch, wenn er auf den Deckel prallte und Teigteile abtrug und hatte einen dunkleren Klang, wenn Mutter ihn mit dem seitlich gehaltenen Löffelstiel auf den Topfrand schlug. Klick-klack, klick-klack, klick-klack ..., bis der Topfdeckel geleert war und alle Klöße im Wasser tanzten.

Es brauchte nicht lange, bis sie gar waren und auf den Tellern dampften. Darüber wurde ausgelassener Speck gegeben, manchmal mit goldgelben Zwiebelringen.

Selbstverständlich kochte ich mein Lieblingsgericht später nach – doch es schmeckte nicht so wie damals. Obwohl ich fest davon überzeugt bin, alles so gemacht zu haben wie meine Mutter, war das Ergebnis wenig zufriedenstellend. Ich beließ es bei dem einmaligen Versuch und pflegte, statt einer neuerlichen Enttäuschung zu wagen, meine goldene Erinnerung an wunderbar schmeckende Polnische Klöße.

Christa Weniger, Hamm

FITZEBOHNENEINTOPF

Zutaten

(für 4 Personen)

2 Beutel Schneid- oder Salzbohnen

1,5 kg Kartoffeln

600 g Schälrippchen

4 Mettwürstchen

1 Gemüsezwiebel

½ TL frischer oder getrockneter Bohnenkraut

Salz und Pfeffer

etwa 1/3 l Gemüsebrühe

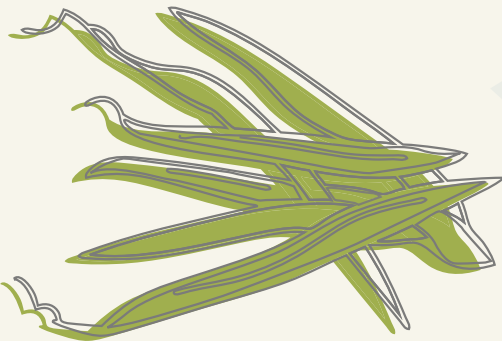
Zubereitung

Die Schälrippchen werden mit einem Liter Wasser und der Gemüsebrühe sowie der Zwiebel, dem Bohnenkraut und Pfeffer gekocht.

In einem Sieb lassen wir die Bohnen abtropfen. Falls sie zu geschmacksintensiv sind, werden sie mit Wasser abgespült. Zusammen mit den Mettwürstchen geben wir sie in den Sud und lassen alles etwa eine halbe Stunde weiterkochen.

Inzwischen werden die Kartoffeln geschält und in Würfel geschnitten, in die Bohnensuppe gegeben und zusammen noch rund 20 Minuten gekocht.

Wegen der salzigen Rippchen, Mettwürstchen und der eingelegten Fitzebohnen ist das Nachsalzen meist überflüssig.





Mit meiner 250er NSU ließ sich der Weg von Dortmund nach Ibbenbüren gut schaffen.

Fitzebohnen meiner Schwiegermutter

Brechbohnenuppe gab es bei uns zu Hause während der Erntezeit der Bohnen häufig. Im Winter wurde dann Eintopf von weißen oder braunen Bohnen und grünen Bohnen aus dem Einkochglas gekocht. Da eingeweckte Bohnen jedoch sehr häufig zu gären beginnen, überlegte man sich gut, ob die ganze Arbeit des Zubereitens und des extrem langen Einkochens trotz des Risikos, die Inhalte der Gläser wegwerfen zu müssen, lohnenswert war.

Diese Gefahr bestand bei den Fitzebohnen nicht. Sie wurden nach der Ernte gesäubert und in sehr feine Streifen geschnitten, in einem Fass aus Steinzeug mit Salz und Essig eingelegt. So hielten sie den ganzen Winter hindurch, wenn sie nicht vorher verzehrt worden waren. Denn Eintopf aus Fitzebohnen war beliebt! Besonders bei mir, der frisches Gemüse im Winter noch heute sehr schätzt.

Die Fitzebohnen werden mich stets an meine Schwiegermutter erinnern und ich sehe sie fast vor mir sitzen – stundenlang über Eimer geernteter Bohnen gebeugt, Bohne für Bohne auf dem linken Zeigefinger liegend, in feine Streifen schnipselnd, ohne sich dabei selbst zu schneiden. Aber mit dem Aufkommen von Gefriertruhen und -schränken wurde diese Tätigkeit zur fast vergessenen Geschichte.

Ernst Kluth, Ibbenbüren

SCHWARZSAUER

Zutaten

(für 6-8 Personen)

alle Zutaten von der Gans

1 Leber

1 Herz

1 Magen

1 Hals

2 Pfötchen, falls erhältlich

Därme, falls erhältlich

Blut, falls erhältlich

2 Zwiebeln

½ Stange Porree

2 Möhren

1 kleiner Stück Sellerie

Grieß zum Andicken

Essig

Salz

Pfeffer

Majoran

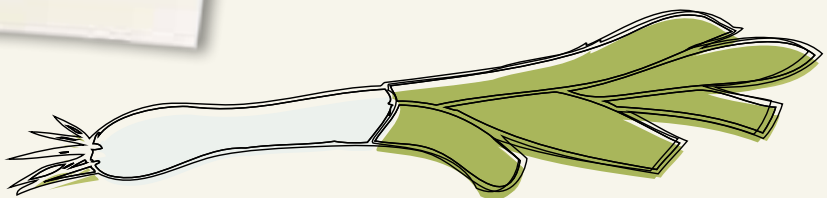
Zubereitung

Die Pfötchen werden von der harten Haut befreit und mit den gereinigten Därmen umwickelt.

Zusammen mit den übrigen Gänseteilen und dem Gemüse sowie dem Majoran werden etwa drei Liter Suppe bereitet. Am Ende der Kochzeit werden die Innereien aus der Suppe genommen und kleingeschnitten. Der Sud wird mit Grieß andickt, das Gänseblut eingerührt und kurz aufgekocht. Die Innereien kommen wieder dazu und alles wird mit Essig, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Ohne Pfötchen, Därme und Blut geht es auch. Die Suppe ist dann hell; dieses Gericht nennt sich – Weißsauer.

Dazu werden Pellkartoffeln gegessen.





Weihnachten und Gänsebraten gehörten zusammen.

Schwarzsauer oder Weißsauer

Die Erinnerung an die ostpreußische Gans zu Weihnachten wird wohl immer mit dem Schwarzsauer verknüpft sein, das es am Schlachttag gab. Es war für mich als Heranwachsenden fast noch wichtiger als der Festtagsschmaus.

Schwarzsauer sollte auch in Westfalen auf den Tisch kommen, genauso wie eine Weihnachtsgans. Meine Frau kannte dieses traditionelle Gericht nicht. Aber meine alte Mutter, die bei uns wohnte, half ihr, nach dem heimatlichen Rezept Schwarzsauersuppe zu kochen, sobald es uns finanziell möglich war, eine Gans zu kaufen. So setzten wir die gewaltsam unterbrochene Tradition fort. Nicht leicht war es allerdings, das für Schwarzsauer notwendige Gänseblut zu erhalten. Jedoch zog eine Nachbarin damals noch Gänse auf und war bereit, für uns eine Gans kurz vor den Feiertagen zu schlachten und das Blut in ein Gefäß zu füllen.

Meine Frau kochte aus den Gänseflügeln, Innereien und dem Blut eine gut mit Salz und Pfeffer sowie Majoran und Zwiebeln gewürzte Suppe. Sie wurde angedickt und mit Salzkartoffeln zusammen gegessen. Sie schmeckte hervorragend – fast wie vor 1945.

Meine Frau kochte die Schwarzsauersuppe so lange, bis es uns nicht mehr möglich war, Gänseblut zu erhalten. Fortan gab es Weißsauer, das ähnlich zubereitet wird.

Am Heiligen Abend, wenn die dampfende Gans aus dem Backofen geholt wurde, war unser Urteil ebenso einhellig: Auch sie war, wie immer, gut gelungen.

Fritz Bednarz, Witten

GRAUPENSUPPE

Zutaten

(für 4 Personen)

300 g Graupen

500 g Beinscheibe

4 Kartoffeln

2 Zwiebeln

2 Möhren

1 Stange Porree

1 kleines Stück Sellerie

ein wenig Liebstöckel
(Maggikraut)

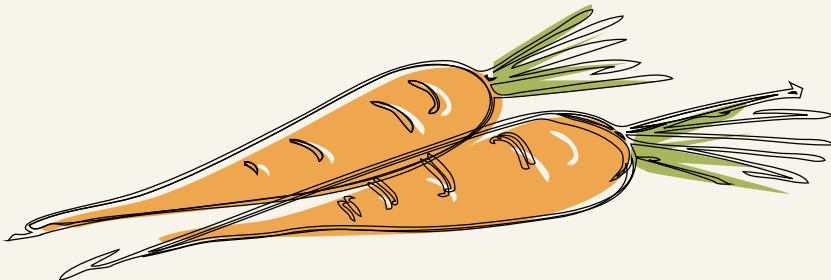
Zubereitung

Aus der Beinscheibe, den Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Maggikraut und rund ein-einhalb Litern Wasser kocht man eine Fleischbrühe.

Die abgewaschenen Graupen werden in die Brühe gegeben und eine knappe Stunde darin köcheln gelassen.

In der Zwischenzeit schneidet man das geputzte Gemüse und die geschälten Kartoffeln klein und lässt sie mitkochen.

Das Fleisch der Beinscheibe wird in kleine Stücke geschnitten und wieder in die Graupensuppe gegeben.





Die Boxer der Familie Johannpeter mit ihrem Idol Max Schmeling.

Viele hungrige Mäuler um einen Tisch

Unsere Eltern waren nach Kräften bemüht, uns alle satt zu bekommen. Immerhin saßen bis zu 15 hungrige Mäuler um den Tisch, die alle versorgt werden wollten. Unsere Jugend war von Mangel geprägt. Ob ich ein besonderes Lieblingsgericht hatte, weiß ich gar nicht so genau. Aber ich esse noch heute gern Gemüseintöpfe und Graupensuppe. Damit kann mir meine Frau immer eine Freude bereiten.

Der Mangel an finanziellen Mitteln bestimmte unser Leben und selbst die Sportart, die wir letztlich wählten, war davon abhängig.

Zunächst wollten wir älteren Jungen alle Fußball spielen. Wir trainierten auch schon in einem Verein, aber unsere Eltern konnten das Geld für Trikots und Fußballschuhe nicht aufbringen und so wurde nichts aus einer Fußballerkarriere. Aber mit der Boxkarriere klappte es dann.

Irgendwie erfuhren wir, dass Handschuhe und Kleidung in dem Verein Märkischer Boxing Hamm keine Rolle spielten und auch, dass es nach dem Training dort für alle etwas zu essen gab. Das beides war für uns ausschlaggebend, den Boxsport zu ergreifen. Mit unserem Trainer, Jupp Eickhoff, hatten wir großes Glück. Er erkannte unser Talent und ihm gelang es, uns für die Deutschen Box-Amateurmeisterschaften fit zu machen. Zehn von uns Johannpeter-Brüdern boxten von 1947 bis 1972, sechs von uns trugen 28 Länderkämpfe für die deutsche Nationalmannschaft aus. Sechs Mal wurden wir deutsche Meister und viele Male Vizemeister. Allein ich wurde drei Mal Deutscher Meister im Weltergewicht und bestritt 285 Kämpfe. Unser, speziell mein Leben, wäre ohne diesen Sport sicher nicht so positiv verlaufen, zu dem wir auch fanden, weil es nach dem anstrengenden Training stets eine warme Mahlzeit gab.

Karl-Heinz Johannpeter, Hamm – ehemaliger Boxer

CHRISTSTOLLEN

Zutaten

3 Päckchen Dauerbackhefe oder
80 g frische Hefe
400 g Zucker
¼ l Milch
1 kg Mehl
geriebene Zitronen- und Orangen-
schale
½ TL Salz
1 Püchchen Vanillezucker
1 Msp. Zimt
1 Msp. Kardamom
1 Msp. Muskat
250 g weiche Butter
5 Eier
125 g fein gehackter Orangeat
100 g gemahlene Mandeln
7 Tropfen Bittermandelöl
200 g Rosinen
200 g Korinthen
2 Pinchen Rum
200 g zerlassene Butter
reichlich Puderzucker
nach Belieben gehackte Mandeln
oder getrocknete Feigen, Datteln,
Aprikosen und Marzipan

Zubereitung

Die Hefe wird mit drei Teelöffeln Zucker und einem Achtelliter lauwarmer Milch verrührt und 15 Minuten gehen gelassen.

Das Mehl wird in eine Schüssel gegeben und in die Mitte eine Vertiefung gedrückt. Die Gewürze, 250 Gramm zerlassene Butter und die Eier gibt man an den Rand. Von der Mitte aus wird die Hefe mit dem Mehl, der restlichen Milch und den übrigen Zutaten – außer dem Orangeat und den Mandeln – gründlich verrührt, bis der Teig Blasen wirft.

Zuletzt werden Orangeat, Mandeln und die über Nacht in Rum eingelegten Rosinen und Korinthen dazugefügt. Nun lässt man alles mindestens eine halbe Stunde gehen.

Anschließend wird der Teig ausgerollt und auf zwei leicht gefettete Stollenformen verteilt. Er kann auch auf zwei mit Backpapier ausgestattete Backbleche modelliert werden. Wichtig ist, dass man den Teig vor dem Backen bei Zimmertemperatur noch einmal mindestens eine halbe Stunde gehen lässt.

Bei 180–200 Grad wird der Stollen rund 60 Minuten in der Mitte des Backofens gebacken.

Noch heiß, wird er mit zerlassener Butter bestrichen und nach dem Erkalten üppig mit Puderzucker bestäubt.



Weihnachten in einer Flüchtlingsfamilie um 1954 in Westfalen.

Weihnachtspäckchen aus der DDR

Schon im Herbst ging es bei uns wie im Gedicht „Die Weihnachtsmaus“ von James Krüss zu. Denn schon ab Spätherbst backte ich Christstollen nach einem Rezept meiner Oma aus Dresden. Dies geschah regelmäßig, aber die meisten erblickten nie das Licht der Weihnacht, weil die Weihnachtsmaus über Nacht daran nagte. Die Stollen schmeckten aber auch köstlich!

Genauso regelmäßig, wie ich auch heute noch Christstollen herstelle, traf das Gebäck in einem Weihnachtspäckchen aus der damaligen DDR bei uns ein. Schon als ich Kind war, erreichten uns die selbstgebackenen Gaben von „drüben“. Sie gehörten einfach zum Fest!

Später schickte Oma auch Weihnachtspäckchen an mich und meine wachsende Familie, die ihren traditionellen Stollen enthielten und teilte mir auf meine Bitte hin das Rezept mit.

So wurde ich in die Lage versetzt, schon ab November die süße Köstlichkeit selbst herzustellen.

Hinter der Weihnachtsmaus, die häufig über Nacht zu uns gekommen war, steckte übrigens mein Mann! Jedes Mal, wenn er bis spät in die Nacht hinein Diktate und Aufsätze seiner Schüler korrigierte, fehlte am Christstollen ein beachtliches Stück!

Falls ich mit meiner Backkunst zu einer besseren Benotung der Klassenarbeiten beigetragen haben sollte, würde mich das heute noch freuen.

Natürlich gab und gibt es bei uns zum Fest immer einen Christstollen. Den verstecke ich zuvor jedoch gut vor der „Weihnachtsmaus“ und anderen Naschkatzen.

Barbara Thinius, Drensteinfurt

Weitere Bücher aus der Region



Hans-Jörg Kühne
Echt clever!
**Geniale Erfindungen aus
Nordrhein-Westfalen**
120 Seiten, zahlr. Fotos
ISBN 978-3-8313-2991-5



Christa Weniger
**Geschichten und Anekdoten
aus Hamm ... und
anschließend zu Karlheim**
80 Seiten, zahlr. Fotos
ISBN 978-3-8313-1969-5



Christa Weniger
**Aufgewachsen in Hamm
in den 40er und 50er Jahren**
64 Seiten, zahlr. Fotos
ISBN 978-3-8313-1931-2



Ira Schneider
Sauerländische Küchenklassiker
**Kröse, Krüstchen und
Knochenwurst**
96 Seiten, zahlr. Fotos
ISBN 978-3-8313-2480-4



Ira Schneider
Münsterland - Küchenklassiker
**Knabbeln, Korn und Knochen-
schinken**
96 Seiten, zahlr. Fotos
ISBN 978-3-8313-2476-7



Ira Schneider
**Ostwestfalen-Lippe -
Küchenklassiker**
Pickert, Pudding, Pumpernickel
96 Seiten, zahlr. Fotos
ISBN 978-3-8313-2475-0

WESTFALEN

Gerichte unserer Kindheit

Wie man eine herrlich duftende und gut schmeckende Mahlzeit bereitet, die alle sättigt, gesund und kostengünstig ist, wussten unsere Mütter und Omas. Sie war in der Regel frisch gekocht und die Erinnerung daran lässt noch manchem das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Von Winterberg bis Ibbenbüren, von Paderborn bis Münster haben sich Menschen gern an die Speisen aus Kindertagen erinnert und erzählten der Autorin lebhaft dazu die Geschichten, die sie mit jener Zeit verbinden. Auf die besonderen Geschehnisse beim Biersuppe-, Rindergulasch- oder Sauerbratenessen darf man gespannt sein. Ob Blinder Fisch oder Stielmus, ob Kartoffelsalat oder Knockepott, alle Geschichten über die Lieblingsspeisen und die Erinnerungen an die Kindheit sind einfach köstlich! Viele Menschen haben hier gemeinsam den Grundstein für eine Art Alltagsgeschichtsschreibung gelegt. Sie berichten von der samstäglichen Grundreinigung, vom Schulbesuch, von Gartennutzung und Tierhaltung oder schildern die rasante Entwicklung im Lebensmitteleinzelhandel.

Natürlich sind auch die Rezepte zu den jeweiligen Gerichten und Geschichten im Buch verzeichnet.

